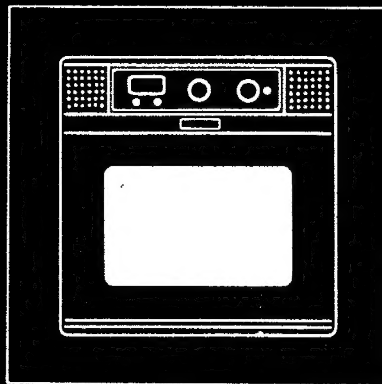
Forno multifunzione da incasso con frontalino retrattile

Four multi-fonctions à encastrer avec bandeau rétractable

Multi-function built-in oven with retractable front panel

Multifunktionseinbauofen mit einziehbarem Bedienungspaneel



Index

Index

Inhalt

Caracteristiques generales

Four à encastrer

Four électrique multi-fonctions avec thermostat, programmateur, éclairage interne et grilloir.

Sur demande, nous pouvons fournir les panneaux en émail spécial autonettoyant.

Dimensions de la façade non encastrée

Largeur	596 mm.
Hauteur	595 mm.
Profondeur	21 mm.

Dimensions de la partie encastrée

Largeur	550 mm.
Hauteur	575 mm.
Profondeur	545 mm.

Puissance

Résistance ciel	800 W.
Résistance sole	1300 W.
Résistance grilloir	1800 W.
Résistance turbine	2600 W.
Total absorbée	2650 W.

Les fours sont prévus pour l'alimentation à 220 V. monophasé.
L'intensité maximale absorbée est de 12 Amp.

General features

Built-in oven

Multi-function oven with thermostat, programmer, interior light and grill.

Self cleaning enamelled liners are available, as an optional.

Dimensions of the unbuilt-in façade

Width	596 mm.
Height	595 mm.
Depth	21 mm.

Dimensions of the built-in part

Width	550 mm.
Height	575 mm.
Depth	545 mm.

Power

Top heating element	800 W.
Bottom heating element	1300 W.
Grill heating element	1800 W.
Fan heating element	2600 W.
Total loading	2650 W.

Both ovens function with 240 V. single-phase.
The maximum absorbed intensity is 11 Amp.

Allgemeine Merkmale

Einbau-Backofen

Multifunktions-Elektroherd mit Thermostat, Bratautomatik, Innenbeleuchtung und Grill.

Auf Wunsch sind katalytisch spezialemaillierte Innenteile zur Selbstreinigung lieferbar.

Abmessungen der nicht eingebauten Gerätevorderfront

Breite	596 mm.
Höhe	595 mm.
Tiefe	21 mm.

Abmessungen des eingebauten Korpus

Breite	550 mm.
Höhe	575 mm.
Tiefe	545 mm.

Leistung

Widerstand Oberhitze	800 W.
Widerstand Unterhitze	1300 W.
Grillwiderstand	1800 W.
Gebläsewiderstand	2600 W.
Gesamtanschlußwert	2650 W.

Die Herde sind für einphasige Stromversorgung bei 220 V. ausgelegt.
Maximale Stromaufnahme 12 Amp.

Branchement et encastrement

Branchement électrique

S'assurer que le voltage et la puissance de la ligne d'alimentation de l'habitation correspondent aux valeurs indiquées sur la plaquette signalétique fixée à l'arrière du four.

Il est absolument nécessaire d'effectuer le **raccordement à la terre** de l'appareil. Pour cette raison la fiche à relier au câble d'alimentation et la prise à laquelle sera branché le four devront être du même type (conformité aux normes CEI).

Avant de réaliser le branchement s'assurer du bon fonctionnement de l'installation de mise à la terre.

Notre société décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages aux personnes ou aux biens découlant de l'absence de raccordement ou d'un raccordement défecteux de la ligne de terre.

Important

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il faut démonter le carter arrière en dévissant les vis comme indiqué sur la figure, La section des fils du câble ne devra pas être inférieure à 1,5 mm^2 (câble de 3x1,5).

Connection and installation

Electrical connection

Check that the voltage and sizing of the power supply main in the home corresponds to the voltage and power indicated on the data plate fixed to the rear wall of the oven.

All appliances must be earthed. For this reason, the plug which connects to the power supply cable must be of the same type as the tap to which the oven is connected (conforming to CEI standards).

Check the efficiency of the earthing system before any connection is made.

The company declines all responsibility for damages to persons or property caused by failure to earth the applicance or to a defective earth connection.

Important

In the power supply cable needs to be changed, it is necessary to demount the rear casing by slackening the screws as indicated in the Figure. In no case the wires section must be less than 1.5 mm^2 (3x1,5 cable).

Anschluß und Einbau

Elektrischer Anschluß

Sicherstellen, daß die Spannung und die Größe der Versorgungsleitung der Wohnung mit der Spannung und Leistung übereinstimmen, die auf dem Typenschild des Geräts auf seiner Rückseite angegeben sind.

Das Gerät muß auf jeden Fall **geerdet** werden. Der Stecker, der am Gerätekabel zu befestigen ist, und die Steckdose, an der das Gerät angeschlossen werden, müssen daher vom gleichen Typ sein (den CEI - Vorschriften entsprechend).

Bevor der elektrische Anschluß vorgenommen wird, sicherstellen, daß die Erdung der Installation ausreicht.

Der Hersteller haftet nicht für Sach- und Personenschäden infolge der Nichterdung des Geräts oder der falsch ausgeführten Erdung des Geräts.

Wichtig

Bei Austausch des Gerätekabels ist die hintere Geräteverkleidung abzunehmen. Dazu die in der Abbildung gezeigten Schrauben herausdrehen. Der Querschnitt der Drähte des Kabels darf auf keinen Fall unter 1,5 mm^2 liegen (Kabel von 3x1,5).

Lors de l'installation il faut prévoir sur la ligne d'alimentation de l'appareil, un organe d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm. qui sera placé à proximité de l'appareil et d'accès facile.

Recommandations pour le montage

Pour l'encastrement respecter les dimensions indiquées sur la figure.

Le meuble devra avoir, sur la partie supérieure-arrière, un espace d'aération de **80/90** mm. de profondeur.

Le revêtement en laminé plastique (sur les meubles) doit être appliqué avec un mastic résistant à des températures d'au moins **120**°C.

La fixation du four sur le meuble s'effectue avec 4 vis «**A**» placées aux angles de la cornière de la porte du four.

Ne jamais utiliser la porte comme levier pour introduire le four dans le meuble. Ne pas exercer de fortes pressions sur la porte ouverte.

On installation, the power supply line of the appliance must be fitted with an omnipolar switch having a contact opening distance equal to or more than 3 mm., installed in an easily accessible position near the appliance.

Important instructions for assembly

Comply with the dimensions indicated in the figure for building-in.

The upper-rear part of the cabinet must have a **80/90** mm. depth vent.

Furthermore, the plastic laminate covering must be applied with an adhesive resistant to temperatures of not less than **120**°C.

The oven should be fixed to the cabinet with 4 screws «**A**» set at the corners of the oven door frame.

Never use the door as a lever to lift the oven and insert it into the cabinet. Never exercise excessive pressure on the open door.

Bei der Installation muß auf der Versorgungsleitung des Geräts ein allpoliges Unterbrecherglied mit einer Öffnungsstrecke der Kontaktstücke von gleich oder mehr als 3 mm vorgesehen werden, und zwar in einer Position in der Gerätenähe, die leicht zugänglich ist.

Wichtige Montagehinweise

Für den Einbau sind die Abmessungen zu beachten, die in der Abbildung wiedergegeben sind.

Das Möbelstück muß im oberen Teil hinten einen Belüftungsschlitz von **80-90** mm. Tiefe haben.

Die Verkleidung aus Schichtpreßstoff muß zudem mit einem Kleber aufgebracht worden sein, der gegenüber Temperaturen von mehr als **120**° C beständig ist.

Das Gerät wird am Möbel mit 4 Schrauben «**A**» befestigt, die an den Ecken des Ofenrahmens eingeschraubt werden.

Benutzen Sie keinesfalls die Ofentür als hebel, um das Gerät in den Schrank zu setzen. Keinen zu starken Druck auf die geöffnete Gerätetür ausüben.

Bandeau de commandes

Les organes de commande et de contrôle du four sont réunis sur le bandeau de commandes.

1 - Bouton thermostat four
2 - Bouton commutateur four
3 - Lampe témoin jaune thermostat four
4 - Bouton réglage minuterie et horloge
5 - Programmateur
6 - Bouton de réglage programmateur

Panneau frontal escamotable

Au repos, le four se présente avec une façade parfaitement plate, avec la poignée et les boutons qui ne sont pas en saillie du bandeau de commandes.

Pour avoir accès aux organes de commande et à la poignée, **pousser le panneau frontal dans la zone centrale** jusqu'à la butée. Pour remettre le panneau frontal dans la zone de repos il suffit de répéter l'opération.

Pendant le fonctionnement du four le panneau frontal doit rester dans la position rentrée pour **éviter de surchauffer la poignée.**

Control panel

The control panel is fitted with all the oven control and checking components.

1 - Oven thermostat control knob
2 - Oven commutator control knob
3 - Oven thermostat yellow warning lamp
4 - Timer and clock knob
5 - Timer
6 - Timer control knob

Retractable front panel

When not in use, the oven has a completely flat façade; neither handles nor knobs project from the control panel.

To use the control components and the handle, **push in the central area** of the panel until it stops. After the oven has been used, repeat the operation to retract the panel.

During oven operation, the panel must remain in the retracted position to **prevent the handle from being excessively heated**.

Bedienungsblende

Auf der Bedienungsblende sind alle Schalt- und Kontrollteile des Geräts angebracht.

1 - Backofen-Energieregler
2 - Backofen-Umschalter
3 - Gelbe Kontrolleuchte des Backofenthermostats
4 - Stellgriff für Kurzzeitwecker und Uhr mit Zeitanzeige
5 - Programmierer
6 - Stellgriff für Programmierer

Eindrückbare Bedienungsblende

Wenn der Backofen nicht benutzt wird, ist die Schalterblende vollkommen flächenbündig mit der restlichen Gerätefrontseite.

Um die Stellteile und Schalter bedienen zu können, ist die Bedienungsblende **im mittleren Teil** bis zum Anschlag **einzudrücken.**
Damit die Blende wieder nach vorne springt, braucht nur erneut dagegen gedrückt zu werden.

Während der Backofen in Betrieb ist, muß die Schalterblende zurückgedrückt stehen, da sonst **die griffe zu stark erhitzt würden.**

Four multi-fonctions

Le four dispose des systèmes de cuisson suivants:

1) Système de **cuisson traditionnelle.** Les éléments de chauffage sont disposés dans la partie inférieure et supérieure du four. Ce système est indiqué pour cuire ou rôtir **sur un seul niveau**.
2) Système de **cuisson par air**. La circulation forcée de l'air à l'intérieur du four permet de porter rapidement la chaleur en contact avec les aliments. Ainsi la cuisson a lieu à températures plus basses du système traditionnel, et en outre il est possible de faire de cuissons **simultanées sur plusieurs niveaux.**
3) **Grilloir à rayons infrarouges**. Ce système est tout particulièrement indiqué pour griller de façon traditionnelle **avec porte semi-ouverte**.
4) **Grilloir à rayons infrarouges avec circulation d'air.** Cette combinaison facilite l'opération de griller des morceaux importants de viande sans le tournebroche, à porte fermée et **avec économie d'énergie**.
5) Combinaison de la **circulation d'air** et **élément chauffant inférieur**. Système tout particulièrement indiqué pour lever les pâtes, stériliser et pour les cuissons qui ont besoin de chaleur dans **la partie inférieure**.

Multi-function oven

The oven has the following heating systems:

1) **Conventional heating** system. The heating elements are fitted in the lower and upper parts of the oven. This system is suitable for cooking or roasting on **one level only**.
2) **Fan** system. The forced hot air circulation system inside the oven enables heat to be rapidly brought into contact with the foods; not only, therefore, does cooking take place at lower temperatures than those required by the conventional system, but it is possible to **cook on several levels at the same time**.
3) **Infra-red ray grill**. This cooking system is particularly suitable for traditional grilling with the oven **door half open**.
4) **Infra-red rey grill with hot air ciruclation**. This combination makes it easy to grill large pieces of meat and poultry with no needs to have a turnspit. The operation takes place with the oven door closed, with a consequent **energy saving**.
5) Combination of hot **air circulation** and **lower heating** element. The system is suitable for allowing bread to rise, for sterilizing and for cooking requiring heat from the **lower part.**

Multifunktionsofen

Der Ofen ist mit den folgenden Betriebssystem ausgestattet:

1) **Konventionelles Heizsystem.** Die Heizwiderstände sind als Ober- und Unterhitze im Backofen angebracht. Dieses System eignet sich zum Backen und Braten auf **nur einer Ebene**.
2) **Heißluftsystem**. Ein intensiver, ständiger Heißluftkreislauf garantiert für schnellste Wärmeübertragung auf das Koch-, Brat-, Backgut. Es wird nicht nur bei tiefern Temperaturen im Bezug zum konventionellen System gegart, sondern auch **auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig**.
3) **Infrarot-Grill**. Dieses System eignet sich insbesondere zum Grillen nach konventioneller Art mit **halboffenstehender Ofentür**.
4) **Infrarot-Grill, kombiniert mit Heißluft.** Dieses System erleichtert das Grillen größerer Fleisch- und Geflügelstücke ohne Drehspieß, bei geschlossener Ofentür und **Energieeinsparung**.
5) **Unterhitze kombiniert mit Heißluft.** Dieses System eignet sich besonders zum Aufgehen von Backwaren, zum Sterilisieren und bei den Garvorgängen, die mehr Hitzeeinwirkung **von unterher** verlangen.

outon ommutateur du four

vant de décongeler, cuire, rôtir ou griller, faut que le commutateur du four soit nclenché en tournant le bouton dans un des dèux sens'

epérage des symboles:

- 0 le four est éteint
- La lampe du four est allumée. L'éclairage interne restera branché pendant la durée d'utilisation du four.
- Fonctionnement traditionnel, avec chauffage inférieur et supérieur.
- Grilloir à rayons infrarouges
- Grilloir à rayons infrarouges et circulation d'air forcée
- Résistance inférieure et circulation d'air forcée
- Fonctionnement à air chaud

près utilisation du four remettre le ommutateur sur la position «**0**» en le urnant dans l'un des deux sens.

Oven commutator control knob

Before defrosting, cooking, roasting or grilling, the oven commutator must be connected by turning the control knob in one of the two directions.

Symbol key:

- **0** Oven does not work
- Oven lamp on; the interior light will remain on as long as the oven is used.
- Conventional operation, with lower and upper heating
- Infra-red ray grill
- Infra-red ray grill with hot air circulation
- Lower heating element and hot air circulation
- Hot air operation

After the oven has been used, set the commutator back to position «**0**» by turning the knob in one of the two directions.

Ofenumschaltgriff

Bevor Sie den Backofen benutzen, um aufzutauen, zu backen, zu braten oder zu grillen, ist der Umschalter des Backofens durch Drehen in einer der beiden Drehrichtungen auf das passende Symbol gestellt werden.

Bedeutung der Symbole:

- **0** Der Ofen ist ausgeschaltet.
- Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet und wird die gesamte Benutzungszeit des Ofens über eingeschaltet bleiben.
- Konventioneller Betrieb des Backofens mit Unter- und Oberhitze.
- Infrarot-Grill.
- Infrarot-grill mit Heißluftbetrieb.
- Unterhitze mit Heißluftbetrieb.
- Heißluftbetrieb.

Nach der Ofenbenutzung ist der Umschalter durch Drehen in einer der beiden Drehrichtungen wieder auf die Ausgangsposition «**0**» zu bringen.

Bouton thermostat four

En tournant ce bouton vers la droite on peut obtenir une température du four comprise entre **50°** et **250°C**. Les chiffres indiquent la température du four en degrés centrigrades.

Le réglage du thermostat est progressif; il est donc possible d'utiliser toutes les valeurs intermédiaires (entre les chiffres).

A la fin de la rotation, on trouve la position du grilloir. Placer le repère du bouton face à ce symbole seulement pour les opérations de grillage, c'est-à-dire lorque vous choisissez les fonctions au moyen du **bouton commutateur du four.**

L'éclairage intérieur et la turbine ne sont pas contrôlés par le thermostat.

Important

Avant d'utiliser le four la première fois, le réchauffer d'abord à la température maximale (repère du **bouton thermostat** sur la position **250°C** et du **commutateur** sur le symbole) pendant 30 à 40 minutes avec la porte fermée. De cette façon les résidus huileux brûlent en dégageant de la fumée et une odeur de brûlé.
Lorsque le four est allumé, même la vitre frontale chauffe: maintenir les enfants hors de portée pour éviter des brûlures.

Oven thermostat control knob

Oven temperatures ranges from **50° to 250°C** and can be obtained by turning this knob right wards. The numbers indicate the oven temperature in centigrade degrees.

Thermostat regulation is progressive and all intermediate temperatures (between the numbers) may thus be chosen.

The grill position is reached at the end of full knob rotation. Only set the knob index to this symbol for grilling operations, i.e. when functions are selected by means of the **oven commutator knob**.

Internal light and the electric fan are not controlled by the thermostat.

Important

When using the oven at first time, it is advisable to heat it to maximum temperature (**thermostat knob** index on **250°C** and the **commutator** on symbol) for 30-40 minutes with the door closed in order to burn any oily residuals which could cause smoke and a burnt odour. **The front glass will also heat when the oven is working; keep children well away to prevent accidental burns**.

Ofenenergieregler

Wenn der Griff des Energiereglers nach rechts gedreht wird, sind Ofentemperaturen von **50°** bis **250°** C zu erreichen.

Die Zahlen entsprechen der Backofentemperatur in Grad Celsius.

Die Einstellung der Temperatur ist stufenlos, der Schalter kann daher auf jede beliebige Position, auch zwischen den Zahlen gestellt werden.

Am Ende des Drehbereichs befindet sich das Symbol des Grills. Stellen Sie den Zeiger des Schalters nur über dieses Symbol, wenn Sie mit dem **Umschaltegriff** die Funktionen ausgesucht haben.

Nicht vom Thermostaten geregelt werden die **Ofeninnenbeleuchtung und der Motorlüfter**.

Wichtig

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, sollten Sie ihn für 30-40 Minuten bei geschlossener Gerätetür bis auf die Maximaltemperatur erhitzen (Zeiger des **Energiereglers** auf **250°** C und dem **Umschalter** auf das Symbol), damit etwaige Olreste verbrennen, die sonst später Rauch und Geruch entwickeln könnten.
Wenn der Backofen eingeschaltet ist, wird auch die Glastür heiß. Halten Sie daher Kinder entfernt, damit sie sich nicht verbrennen.

Utilisation du programmateur électronique

Le programmateur de votre four vous donne la possibilité d'effectuer la **cuisson automatique,** c'est à dire de sélectionner la durée et la fin de cuisson nécessaires. Vous pourrez ainsi sortir de chez vous et trouver à votre retour le plat cuit à point prêt à être servi.
Fonctionnement et utilisation du programmateur: c'est avant tout une horloge **électronique, digitale;** les deux points situés entre les heures et les minutes scandent les secondes.

Réglage de l'horloge

Positionner l'index du bouton «**B**» sur le symbole ⏲ .
Tourner le bouton «**A**» dans le **sens des aiguilles d'une montre** pour augmenter les heures et les minutes; pour diminuer tourner dans le **sens contraire.**
Le réglage peut être lent ou rapide selon que l'on tourne le bouton «**A**» plus ou moins fort. Plus la rotation est forte, plus la variation est rapide.

Terminé le réglage de l'horloge, positionner le bouton «**B**» sur le symbole ✋ .
Dans cette position le four sera utilisé manuellement.

The automatic oven timer

The timer is controlled by the electronic clock.
Check that the clock is showing the correct time, if not reset by turning the indicator on knob «**B**» to ⏲ . Then turn knob «**A**» clockwise to put the clock forward or anti-clockwise to put the clock back. The clock setting can be changed quickly or slowly depending on how far knob «**A**» a is turned in either direction.

To cancel the timer and return to manual operation

If you wish to use the oven manually after a timed operation has been set, turn the indicator on knob «**B**» to ✋ . The display will show the normal time of day and the oven can now be operated manually.

Benutzung des elektronischen Programmierers

Der Programmierer Ihres Backofens gibt Ihnen die Möglichkeit der **Bratautomatik,** das heiß, daß die erforderliche Kochdauer und die Kochendzeit eingestellt werden können. Wenn Sie das erledigt haben, können Sie ruhig ausgehen und wenn Sie nach Hause kommen, ist das Essen fertiggekocht und servierbereit.
Schauen wir uns noch etwas genauer an, wie diese Bratautomatik funktioniert. Zunächst einmal handelt es sich um eine elegante und funktionelle **elektronische Digital-Uhr.** Die zwei Punkte, die die Uhr und die Minuten trennen, zeigen die Sekunden bei der Entzündung und bei dem Erlöschen.

Einstellung der Uhr

Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol ⏲ drehen.
Drehschalter «**A**» **im Uhrzeigersinn** um die Uhr und die Minuten zu erhöhen drehen. Beim Drehen **im Gegenuhrzeigersinn** geht die Uhr zurück. Die Regelung kann langsam oder schnell sein je nach Drehung des Schalters «**A**». Je mehr man dreht, desto schneller ist der Minutenwechsel.
Nach der Einstellung der Uhr, das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol ✋ bringen.
Auf dieser Stellung kann das Gerät von Hand gebraucht werden.

Cuisson automatique

Positionner l'index du bouton «**B**» sur le simbole ; ensuite avec le bouton «**A**» établir sur le display (à zéro) **le temps de cuisson.**

Positionner l'index du bouton «**B**» sur le symbole ; ensuite avec le bouton «**A**» établir sur le display (à zéro) l'heure de **fin de cuisson.**

Mettre l'index du bouton «**B**» sur le symbole **fonctionnement automatique.**

Enfin choississez le système de cuisson à l'aide du **bouton commutateur four** et la température avec le **thermostat du four**.

A fin de cuisson, **une sonnerie intermittente** vous avertira que la cuisson est terminée.

Exemple:

Il est huit heures du matin et vous devez vous absenter jusqu'à midi et vous désirez trouver votre plat prêt.

Supposons qu'il s'agisse d'un rôti de porc de 2 kg.; temps de cuisson **2** heures, température **200**°C.

Positionner l'index du bouton «**B**» sur le symbole ; avec le bouton «**A**» établir **2:00** sur le display.

Ensuite positionner le bouton «**B**» sur le symbole et avec le bouton «**A**» établir **12:00** sur le display.

En outre, positionner le bouton «**B**» sur le symbole .

Enfin amener le repère du **bouton commutateur four** à la hauteur du symbole et tourner le **thermostat du four** à la température de **200**°.

Ainsi programmé, le four s'allumera automatiquement à **10** heures, fonctionnera pendant **2** heures à la

To set the timer to switch the oven ON ad OFF automatically

1: Turn the indicator on knob «**B**» to . The display will show **00:00.**

2: Turn knob «**A**» **clockwise to set** the required length of cooking (eg. **2.30** = two hours and thirty minutes).

3: Turn the indicator on knob «**B**» to . The display will show **00.00.**

4: Turn knob «**A**» clockwise to set the time of day you want the meal to finish cooking (remember that it is a **24**hr clock, hence **8.00** pm = **20.00**).

5: Turn the indicator on knob «**B**» to (automatic cooking).

6: Choose the heating system using the **oven commutator knob** and the tempera ture using the **oven thermostat knob**.

In this way the oven will switch on automatically and cook the meal at the chosen temperature for the pre-selected cooking period. The oven will then switch off automatically when the set stop time is reached. An alarm will sound intermittently.

To switch off the alarm turn the indicator on knob «**B**» back to .

Example

It is eight o'clock in the morning, you will not be back at home before noon and you wish to find your meal ready on your return.

Let's immagine that the meal is a **2** kg. piece of roasting veal requiring **2** hours cooking period at a temperature of **200**°C. Turn the indicator on knob «**B**» to . Turn knob «**A**» clockwise to set **2:00.** Turn indicator on knob «**B**» to . Turn knob «**A**» clockwise to set **12:00.** Turn indicator on knob «**B**» to .

Bratautomatik

Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol bringen. Mit Drehschalter «**A**» die Kochdauer auf dem Display einstellen.

Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol bringen. Mit Drehschalter «**A**» die **Kochendzeit einstellen.**

Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf dem Symbol **automatische Funktionierung** bringen.

Schließlich ist mit dem **Funktionsumschalter** noch die Betriebsart und mit dem **Energieregler** die Backofentemperatur einzustellen.

Bei der **Kochendzeit** wird ein **intermittierendes Signal** in Betrieb gesetzt, das anzeigt daß das Gericht fertig ist.

Anwendungsbeispiel

Nehmen wir an es ist acht Uhr morgens und sie müssen bis zwölf Uhr außer Haus bleiben. Wenn Sie zurückkommen, wollen Sie alles fertig vorfinden. Handelt es sich um einen Schweinebraten von **2** Kg, beträgt die Kochdauer **2** Stunden und die Brattemperatur soll bei **200**°C liegen.

Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol bringen.

Mit Drehschalter «**A**» auf dem Display **2:00** einstellen. Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol bringen. Mit Drehschalter «**A**» auf dem Display **12:00** einstellen.

Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol bringen.

Nun drehen Sie den **Ofenfunktionsumschalter** auf das Symbol und bringen den Zeiger des **Energiereglers** auf **200**° C.

température de **200°C** et s'éteignera automatiquement à la fin.
Après chaque cuisson automatique, reporter le bouton «B» sur le symbole ✋ .

Minuterie

Le programmateur peut être aussi utlisé comme minuterie.
Positionner le bouton «**B**» sur le symbole 🔔 ; avec le bouton «**A**» établir sur le display les minutes.
Reporter le bouton «**B**» sur le symbole ✋;
un astérisque * apparaît sur le côté gauche du display.
A la fin du temps choisi, une **sonnerie intermittente** se déclenche; pour l'arrêter il suffit de positionner pendant quelques instants le bouton «**B**» sur le symbole 🔔 et ensuite le reporter sur le symbole ✋ .

Now set the index of the **oven commutator knob** on symbol ⚌ and set the temperature of **200°** by rotating the **oven thermostat**.
The oven will switch on automatically at **10.00** o'clock, will operate for two hours at a temperature of **200°C** and will switch off automatically at **12:00.**

The Minute Minder

The Minute Minder can be used independently or in conjunction with the automatic timer and will give an audible and visual time reminder. It does not control the operation of the oven(s).
Turn the indicator on Knob «**B**» to 🔔 and **00:00** will appear in the Display. Turn Knob «**A**» clockwise to set lenght of time required and then turn the indicator on knob «**B**» back to ✋ . An asterisk * will appear in the top left hand corner of the Display to remind you that the Minute Minder is being used. At the end of the set time an alarm will **sound intermittenly** and the red LED will flash on and off. To switch off the Minute Minder simply turn the indicator on knob «**B**» to 🔔 for a few seconds and then turn it back to ✋ .

Wenn das Gerät so programmiert ist, schaltet es sich automatisch um **10** Uhr ein, brät zwei Stunden lang bei einer Temperatur von **200°C** und schaltet danach ab.
Wichtig: nach Arbeitsablauf immer das Anzeichen des Drehschalters «B» auf Symbol ✋ bringen.

Kurzzeitwecker

Das Programmiergerät kann auch als Kurzzeitwecker verwendet werden.
Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol 🔔 bringen. Mit Drehschalter «**A**» die gewünschte Minutenzahl auf dem Display einstellen.
Das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol ✋ zurückbringen. Auf der linken Seite des Displays entzündet sich ein Sternchen * .
Am Ende der eingestellten Zeit wird ein **intermittierendes akustisches Signal** in Betrieb gesetzt. Um das zu unterbrechen genügt es für einigen Augenblicken das Anzeichen des Drehschalters «**B**» auf Symbol 🔔 zu bringen und dann es wieder auf Symbol ✋ zu bringen.

Utilisation du four

A l'intérieur du four, sur les deux côtés, il y a **4** glissières pouvant recevoir autant d'accessoires.

Le four est équipé de:

1 grille support pour la cuisson des préparations en casseroles ou récipients, ou bien appuyées directement sur la grille.

1 cuvette émaillée pour la cuisson des gâteaux, biscuits, pizzas, etc., ou pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments posés directement sur la grille.

1 lèchefrite appuyée sur le fond du four pour récupérer les jus et les matières grasses des aliments placés sur la derniére grille.

Opérations d'allumage du four:
Tourner le **bouton commutateur du four** avec le répère en face du symbole de chauffage désiré, par exemple (⚌ pour cuisson traditionnelle).
Tourner le **bouton de thermostat du four** sur la valeur de température désirée entre **50°** et **250°**.

Ces opérations déterminent l'allumage de l'éclairage interne, des éléments chauffants et du témoin jaune. Ce dernier reste allumé jusqu'à ce que la température n'est pas atteinte, ensuite il s'allumera en clignotant.

Pour éteindre le four ramener le bouton du **thermostat** et du **commutateur du four** sur la position «**0**».

Oven use

On the sides of the oven there are **4** runners and these can house the same number of shelves.

The oven is equipped with:

1 grid to cook foods in pans or molds or placed directly on the grid.

1 enamelled tray to cook cakes, biscuits, pizzas, etc., or to collect juices and fats from foods placed directly on the grid.

1 tray at the bottom of the oven to collect juices and fats from foods placed on the last grid.

Proceed as follows **in order to operate the oven**:

Turn the **oven commutator knob** until the index matches the required heating system; eg. (⚌ for the conventional cooking system).
Turn the **oven thermostat knob** to the required temperature value, from **50°** to **250°**C.

These operations connect the interior lighting system, the heating elements and the yellow warning lamp. The latter will remain on until the required temperature has been reached and will subsequently switch on intermittently.

To switch off the oven, reset the **thermostat** and **commutator** knobs to position «**0**».

Benutzung des Backofens

Im Backofeninnern befinden sich auf beiden Seite **4** Führungsschienen für ebensoviele Einschubebenen.

Zum Zubehör des Geräts gehören:

1 Bratrost, auf das die Speisen direkt gelegt werden können oder auf das man die Behälter und Backformen stellen kann.

1 emailliertes Backblech für Kuchen, Plätzchen, Pizza usw. oder als Fettwanne, die direkt unter den Bratrost geschoben wird.

1 Fettpfanne, die auf den Boden des Backofens festellt wird und in der sich das Fett oder der Bratensaft der Speisen sammelt, die auf dem letzten Rost aufliegen.

Zum einschalten des Backofens wie folgt vorgehen:
Funktionsumschalter des Backofens auf das Symbol drehen, dem die gewünschte Funktionsart entspricht, z.B. ⚌ für das konventionelle Bratsystem.
Den **Energieregler** des Backofens auf den gewünschten Wert zwischen **50°** und **250°** C einstellen.

Durch diese Einstellungen werden die Herdinnenbeleuchtung, die Heizwiderstande und die gelbe Kontrolleuchte eingeschaltet. Die Kontrolleuchte bleibt an, bis die eingestellte Temperatur erreicht worden ist, dann verlischt sie und leuchtet ab und zu auf.

Zum Ausschalten des Backofens die Drehgriffe des **Umschalters** und des **Energiereglers** auf «**0**» zurückschalten.

Fonctionnement traditionnel

Ce système classique avec **chaleur supérieure et inférieure** est particulièrement indiqué pour la **cuisson au four sur un niveau.**

Tourner le bouton commutateur du four sur la position ⚌ .
Pour cuire à point il faut préchauffer le four en sélectionnant la température de cuisson grâce au **bouton thermostat** et introduire l'aliment dans le four seulement lorsque la lampe témoin jaune s'éteint.

Seulement s'il s'agit de viandes très grasses on peut introduire à four froid.

dans le cas de **viande congelée** vous pourrez rôtir sans décongeler. Pour cela il faut choisir des température plus basses d'environ 20°C et des temps de cuisson plus longs d'environ 1/4 heure.

Choissisez des récipients ayant des **bords hauts**, pour salir le moins possible les parois du four.

Conventional operation

This classic system with **upper and lower heating** is suitable for **oven cooking on one level only**.

Turn the **oven commutator knob** to position ⚌ .
For perfect cooking, it is necessary to preheat the oven. Select the cooking temperature, with the **thermostat knob.** Only place the food in the oven when the yellow warning light switches off.

Only very fat meats should be introduced into the oven when it is still cold.

In the event of **frozen meat**, it is possible to roast without having previously unfrozen the meat. Choose a temperature about 20°C lower than normal and cooking times longer by about one quarter of an hour.

Always try to use pans with **tall sides** in order to dirt the oven walls as little as possible.

Konventioneller Backbetrieb

Dieses klassische System mit **Ober- und Unterhitze** eignet sich für das **Backen und Braten auf einer Ebene**.

Umschalter des Backofens auf Stellung ⚌ drehen.
Um richtig zu backen, sollte der Backofen vorgeheizt werden. Dazu mit dem **Energieregler** die gewünschte Temperatur einstellen und das Backgut erst dann in den Ofen stellen, wenn die gelbe Kontrolleuchte ausgegangen ist.

Nur sehr fettes Fleisch darf in den kalten Backofen gestellt werden.

Wenn Sie für einen Braten **tiefgekühltes Fleisch** nehmen, braucht das Fleisch nicht vorher aufgetaut zu werden. Die Temperatur sollte für Tiefkühlfleisch rund 20° C tiefer eingestellt werden, während die Kochzeit um 1/4 verlängert wird.

Verwenden Sie vorzugsweise **hochwandige Behälter**, damit der Backofen länger sauber bleibt.

Tabella cotture sistema tradizionale

Nella seguente tabella sono riportate le indicazioni più importanti per la cottura di alcuni dei principali piatti.

I tempi di cottura consigliati in questa tabella e nelle successive sono indicativi. Siamo certi che dopo poche prove la massaia saprà apportare quelle modifiche necessarie per ottenere i risultati desiderati.

Preparazione	Temp. °C	Altezza	Minuti
Pesce	180-240	1	sec. dimensioni
Carne			
Arrosto di bue	250	2	30 per kg.
Arrosto di vitello	200-220	2	60 per kg.
Pollo	200-240	2	50 circa
Anatra od oca	220	1	sec. peso
Cosciotto di montone	250	1	30 per kg.
Arrosto di maiale	250	2	60 per kg.
Soufflets	200	1	60 per kg.
Dolci			
Panfrutto	160	1	50-60
Savoiardi	160	1	30-50
Pasta frolla	200	1	15
Pasta sfoglia	250	1	15
Torta di frutta	200-220	1	30
Meringhe	100	1	60
Sformato	220	1	30
4 quarti	120-140	1	60
Brioche	160-180	1	45

Tableau des cuissons systeme traditionnel

Le tableau ci-dessous reporte les indications les plus importantes pour la cuisson de quelques plats principaux.

Les temps de cuisson conseillés sur ce tableau et les suivants sont donnés à titre indicatif. Nous sommes certains que la ménagère saura apporter les modifications nécessaires pour obtenir les résultats désirés.

Preparations	Temp. °C	Hauteur	Minutes
Poisson	180-240	1	suivant dim.
Viande			
Rôti de boeuf	250	2	30 par kg.
Rôti de veau	200-220	2	60 par kg.
Poulet	200-240	2	env. 50
Canard ou oie	220	1	suivant poids
Gigot de mouton	250	1	30 par kg.
Rôti de porc	250	2	60 par kg.
Soufflés	200	1	60 par kg.
Gateaux			
Cake	160	1	50-60
Biscuits de Savoie	160	1	30-50
Pâte brisée	200	1	15
Pâte feuilletée	250	1	15
Tarte aux fruits	200-220	1	30
Meringues	100	1	60
Gratin	220	1	30
Cake 4/4	120-140	1	60
Brioche	160-180	1	45

Cooking table for the conventional system

The following table gives the most important indications on how to cook several main items.

The recommended cooking times in this and the following tables are indicative. After a few attempts, you will be able to modify them in order to obtain best possible results.

Preparation	Temp. °C	Height	Minutes
Fish	180-240	1	acc. to size
Meat			
Roast beef	250	2	30 per kg.
Roast veal	200-220	2	60 per kg.
Chicken	200-240	2	approx. 50
Duck or goose	220	1	acc. to weight
Leg of mutton	250	1	30 per kg.
Roast pork	250	2	60 per kg.
Souffles	200	1	60 per kg.
Cakes			
Fruit cake	160	1	50-60
Biscuits	160	1	30-50
Short-crust pastry	200	1	15
Puff pastry	250	1	15
Sponge cake	200-220	1	30
Meringues	100	1	60
Savoury cakes	220	1	30
Plain cakes	120-140	1	60
Brioches	160-180	1	45

Tabelle für konventionellen Backbetrieb

In der untenstehenden Tabelle finden Sie die wichtigsten Angaben für das Kochen einiger Hauptgerichte.

Die in diesen und den folgenden Tabellen genannten Backzeiten sind Richtwerte. Wir sind sicher, daß eine Hausfrau nach wenigen Backversuchen die erforderlichen Anderungen vorzunehmen weiß, um das gewünschte Resultat zu erhalten.

Gericht	Temp. °C	Höhe	Minuten
Fisch	180-240	1	je nach Größe
Fleisch			
Rinderbraten	250	2	30 pro kg.
Kalbsbraten	200-220	2	60 pro kg.
Hähnchen	200-240	2	rd. 50
Ente oder Gans	220	1	nach Gewicht
Hammelkeule	250	1	30 pro kg.
Schweinebraten	250	2	60 pro kg.
Aufläufe	200	1	60 pro kg.
Süßspeisen			
Königskuchen	160	1	50-60
Löffelbiskuits	160	1	30-50
Mürbeteig	200	1	15
Blätterteig	250	1	15
Obsttorte	200-220	1	30
Baisers	100	1	60
Süße Ausläufe	220	1	30
Cake	120-140	1	60
Teilchen	160-180	1	45

Fonctionnement a air chaud

Le système à **air chaud** est particulièrement indiqué pour **la cuisson sur plusieurs niveaux.**

Tourner le **bouton du commutateur du four** sur la position ⅄ , de façon à mettre en marche la turbine. Le chauffage du four est branché uniquement lorsqu'on sélectionne la température avec le **bouton du thermostat.**

Cuisson de la pâtisserie

La circulation **d'air chaud** dans le four assure une répartition uniforme et instantanée de la chaleur.
Le préchauffage du four n'est plus nécessaire. Toutefois pour des pâtisseries très délicates le four peut être préchauffé.
Il est possible de placer dans le four **3 plaques** avec des pâtisseries en faisant attention à ne pas utiliser la première glissière à partir du haut.
Avec la pâtisserie il est possible de cuire simultanément des aliments différents (poisson, viande, etc.) sans mélange d'odeurs et de goûts. Ces **cuissons multiples** peuvent être exécutées seulement si les températures de cuisson des différents aliments sont identiques.
Le four peut être ouvert à n'importe quel moment pendant la cuisson, sans danger même pour les gâteaux les plus délicats.

Hot air operation

The **hot air** system is suitable for **oven cooking on two levels**.

Turn the **oven commutator knob** to position ⅄ ; the fan will switch on automatically. Oven heating starts when the temperature is selected with the **thermostat knob**.

Cake cooking

The circulation of **hot air** in the oven ensures an instant and even heat distribution.
It is not necessary to preheat the oven. However, for very delicate cakes, the oven can be preheated. It is possible to place **3** trays of cakes in the oven, but the first upper runner should not be used.
Different foods can also be cooked together with cakes (fish, meat, etc.) without any flavour or odour being transmitted.
These **multiple cooking operations** can only be effected if the cooking temperatures of the various foods are the same although different times may be required.
The oven can be opened at any time during cooking without causing any damage even the most delicate pastries.

Heißluftbetrieb

Das **Heißluftsystem** eignet sich zum Backen und Braten **auf verschiedenen Einschubebenen**.

Drehen Sie dem **Ofenumschalter** auf das Symbol ⅄ , wodurch das Motorgebläse eingeschaltet wird. Der Herd wird aber erst dann aufgeheizt, wenn man den **Energieregler** einstellt.

Backen

Der Heißluftstrom im Ofen sorgt für eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze.
Es ist nicht mehr erforderlich, den Ofen vorzuheizen. Für sehr empfindliches Backwerk kann der Ofen jedoch ohne weiteres vorgeheizt werden. Es können gleichzeitig bis zu **3 Backbleche** eingeschoben werden, wobei zu beachten ist, daß die oberste Schiene freibleiben soll.
Zusammen mit den Backwaren können auch Gerichte unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch, usw.) gegart werden, ohne daß es zur Geruchs- bzw. Geschmacksübertragung von einem Gericht auf das andere kommt.
Das Garen unterschiedlicher Gerichte zur gleichen Zeit ist allerdings nur dann möglich, wenn die Kochzeiten der Gerichte untereinander gleich sind.
Der Ofen kann während des Backvorgangs jederzeit geöffnet werden, ohne dadurch die empfindlicheren Backwaren zu beschädigen.

Rôtir

Ce système de **chauffage à thermoconvection**, modifie en partie les diverses notion de cuisson acquises par l'utilisation d'un système de chauffage traditionnel.

Le tournebroche ne sert plus. Il suffit de placer la viande directement sur le grilloir pour avoir un rôti à la broche.

La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson. La température de cuisson de la viande ne doit jamais dépasser **180-190** degrés. Des températures pus élevées servent seulement à brûler la viande, à créer de la fumée et salir le four.

En outre les températures au alentour de **180**° conservent les vitamines dans les aliments, permettant d'économiser sur les coûts et laissent à la ménagère une plus grande marge d'erreur.

Pour obtenir un rôti savoureux et bien doré, bardez la viande avec du lard ou de la poitrine fumée coupée en fines tranches. Appuyez la viande sur la grille avec la barde vers le haut. Introduisez la grille dans le four de manière à ce que la viande se trouve le plus près possible du **centre du four.**
Glissez la grille sur le gradin le plus proche de la léchefrite. Les dindes et les volailles en général doivent être préparées comme les rôtis et appuyées le dos à la grille; si la pièce de volaille est grosse verser 1/4 de litre d'eau chaude dans la léchefrite. Le gibier maigre doit être préparé directement dans la cuvette préalablement graissée.

Roasting

This **convection heating** system partly modifies the various cooking notions acquired by using a conventional heating system.

It is no longer necessary to use the turnspit, just place the meat on the grid to achieve the same results as turnspit roasting.

The meat need no longer to be turned or handled during cooking. The cooking temperature of the meat should never exceed **180-190**°C. Higher temperatures will only burn the meat, form smoke and dirt the oven.

Temperatures of about **180**°C preserve vitamins in the food, thus saving on costs and allowing the user a greater margin of error.

To obtain a tasty and well-browned roast, dress the meat with lard or bacon in thin slices. Place the meat on the grid with the dressing upwards. Place the grid in the oven so that the meat is as near as possible to the **oven center**.
Put the tray into the runner immediately underneath. Turkeys and poultry in general should be prepared in the same way as meats and rested with their backs on the grid; if the poultry is large in size, pour one quarter of a liter of hot water into the tray underneath. Lean game should be prepared directly in the previously greased tray.

Braten

Dieses System der **Konventionsheizung** revolutioniert wenigstens teilweise die Sachkenntnisse, die Sie beim Braten nach der konventionellen Methode erworben haben.

Es wird **kein Drehspieß mehr gebraucht**, das Fleisch braucht nur noch auf den Bratrost gelegt zu werden, um einen Spießbraten zu erhalten.

Das Fleisch braucht während des Bratvorgangs nicht mehr gedreht und gewendet zu werden. Die Brattemperatur sollte nie über **180-190**° C liegen. Bei höheren Temperaturen verbrennt das Fleisch nur und es bildet sich Rauch, der den Herd verschmutzt.
Bei Temperaturen bis zu **180**° C bleiben zudem die Vitamine der Lebensmittel erhalten, es werden Energiekosten eingespart und die Hausfrau kann weniger Fehler machen.

Um einen saftigen, goldbraunen Braten zu erhalten, ist das Fleischstück mit Speckscheiben zu belegen. Das Fleisch wird dann auf den Rost gelegt, mit den Steckscheiben nach oben.
Das Fleisch sollte so ausgerichtet werden, daß es sich nach Möglichkeit **im Mittelpunkt des Backofens** befindet.

Schieben Sie die Fettpfanne unmittelbar auf die Schiene unter dem Bratrost. Truthähne und Geflügel im allgemeinen werden wie Fleischbraten vorbereitet und dann mit dem Rücken nach unten auf den Rost gelegt. Wenn das Geflügel groß ist, gießen Sie 1/4 Liter warmes Wasser in

Pour les rôtis et les volailles de grosses dimensions baisser la température de cuisson de **10** à **20**° (160-170°).
Si les rôtis sont placés dans des casseroles ou des récipients la température de cuisson peut être identique à celle des rôtis appuyés directement sur la grille. Logiquement le temps de cuisson sera plus long.

Décongeler

Bouton commutateur du four sur la position ✣

Sans chauffage pour les aliments délicats tels que les tartes à la crème avec chocolat ou glace de fruit etc.

Avec chauffage pour le pain, sandwichs, bisçuits ou similaires, tourner le bouton de **thermostat du four** entre **80**° et **100**°C.

Pour **décongeler des aliments précuits** tourner le bouton de **thermostat du four** sur **200**°C (les aliments sont prêts après 30 à 40 minutes).
Ne pas ouvrir les emballages hermétiques ou les aliments enveloppés dans une feuille d'aluminium.

Position de la grille: **2**e ou **3**e niveau.

Lower the cooking temperature by **10-20**° (160-170°C) for meats and poultry of large dimensions.
If the roasts are held in pans or molds, it is still possible to cook at the same temperatures as those used for roasts placed directly on the grid; the cooking time will logically be longer.

Defrosting

Oven commutator knob on position ✣.

Without heating for delicate foods such as cream cakes, creamy cakes, cakes with chocolate or fruit glaze, etc.

With heating for bread, rolls, biscuits and similar; set the **oven thermostat** knob between **80**° and **100**°C.

To **defrost precooked foods,** set the **oven thermostat** to **200**°C (the foods will be ready after 30-40 minutes). Do not open closed packs or those wrapped in aluminium foil.

Grid position: **2nd** and **3rd** level.

die Fettpfanne. Mageres Wildfleisch wird direkt in der zuvor gefetteten Bratpfanne gebraten.
Für große Braten und Geflügel ist die Brattemperatur um **10-20**° C zu senken (160-170° C).
Wenn die Braten in Brat- oder Backformen enthalten sind, ist die Brattemperatur diegleiche wie für Fleisch, das direkt auf dem Rost gebraten wird. Natürlich nimmt die Bratzeit etwas zu.

Auftauen

Ofenumschalter auf Symbol schalten. ✣

Ohne Aufheizen für delikate Speisen wie Sahnetorten, Butterkremtorten, Schokoladentorten und Obsttorten.

Mit Aufheizung für Brot, Brötchen, Plätzchen und ähnliches. Energieregler auf **80-100**° C einstellen.

Zum Auftauen von Fertiggerichten den **Energieregler** auf **200**° C stellen (30-40 Minuten reichen). In Aluminiumfolie verpackte oder eingewickelte Gerichte nicht öffnen.

Einschiebeebene für den Rost: **2.** und **4.** Rost.

Tabella cotture ad aria calda

Preparazione	Temp. °C	Altezza	Minuti	Peso kg.
Primi piatti				
Lasagne al forno	200-220	2	20-25	0,5
Pasta al forno	200-220	2	25-30	0,5
Riso alla Creola	200-230	2	20-25	0,5
Pizza	210-230	2-3	30-45	0,5
Carni				
Arrosto di vitello	160-180	2	65-90	1-1,2
Arrosto di maiale	160-170	2	70-100	1-1,2
Arrosto di bue	170-190	2	40-60	1-1,2
Arrosto di manzo	170-180	2	65-90	1-1,2
Roast-Beef	180-190	2	40-45	1-1,5
Arrosto di agnello	140-160	2	100-130	1,5
Pollo arrosto	180	2	70-90	1-1,2
Anitra arrosto	170-180	2	100-160	1,5-2
Oca arrosto	160-180	2	120-160	3-3,5
Tacchino arrosto	160-170	2	160-240	5 ca.
Coniglio arrosto	160-170	2	80-100	2 ca.
Lepre arrosto	170-180	2	30-50	2 ca.
Pesci	160-180	2-3	sec. peso	
Dolci (Pasticceria)				
Torta di frutta	180-200	2-3	40-50	
Ciambella	160-180	2-3	35-45	
Torta Margherita	200-220	2-3	40-45	
Pan di Spagna	200-230	2-3	25-35	
Schiacciata d'uva	230-250	2-3	30-40	
Brioches	170-180	2-3	40-60	
Strüdel	160	1-2-3	25-35	
Sfogliatine dolci	180-200	1-2-3	20-30	
Frittelle di mele	180-200	1-2-3	18-25	
Budino di savoiardi	170-180	2-3	30-40	
Biscotti di Savoia	150-180	1-2-3	50-60	
Toasts	230-250	1-2-3	7	
Pane	200-220	2-3	40	

Tableau des cuissons a air chaud

Préparations	Temp. °C	Hauteur	Minutes	Poids kg.
Entrées				
Lasagnes au four	200-220	2	20-25	0,5
Pâtes au four	200-220	2	25-30	0,5
Riz à la créole	200-230	2	20-25	0,5
Pizza	210-230	2-3	30-45	0,5
Viandes				
Rôti de veau	160-180	2	65-90	1-1,2
Rôti de porc	160-170	2	70-100	1-1,2
Rôti de boeuf	170-190	2	40-60	1-1,2
Filet de boeuf	170-190	2	35-45	1-1,5
Roast-beef	180-190	2	40-45	1-1,5
Rôti d'agneau	140-160	2	100-130	1,5
Poulet rôti	180	2	70-90	1-1,2
Canard rôti	170-180	2	100-160	1,5-2
Oie rôtie	160-180	2	120-160	3-3,5
Dindon rôti	160-170	2	160-240	5 env.
Lapin rôti	160-170	2	80-100	2 env.
Lièvre rôti	170-180	2	30-50	2 env.
Poissons	160-180	2-3	d'après poids	
Gâteaux (Pâtisserie)				
Tarte aux fruits	180-200	2-3	40-50	
Savarin	160-180	2-3	35-45	
Gâteau "Margherita"	200-220	2-3	40-45	
Pain de Gênes	200-230	2-3	25-35	
Fouace au raisin	230-250	2-3	30-40	
Brioches	170-180	2-3	40-60	
Strüdel	160	1-2-3	25-35	
Feuillantines sucrées	180-200	1-2-3	20-30	
Beignets de pom.	180-200	1-2-3	18-25	
Flan biscuits Savoie	170-180	2-3	30-40	
Biscuits de Savoie	150-180	1-2-3	50-60	
Toasts	230-250	1-2-3	7	
Pain	200-220	2-3	40	

Cooking table for the hot air system

Preparation	Temp. °C	Height	Minutes	Weight kg
First courses				
Oven-cooked lasagne	200-220	2	20-25	0,5
Oven-cooked pasta	200-220	2	25-30	0,5
Creole rice	200-230	2	20-25	0,5
Pizza	210-230	2-3	30-45	0,5
Meats				
Roast veal	160-180	2	65-90	1-1,2
Roast pork	160-170	2	70-100	1-1,2
Roast ox	170-190	2	40-60	1-1,2
Roast beef	170-180	2	65-90	1-1,2
Rare roast beef	180-190	2	40-45	1-1,5
Roast lamb	140-160	2	100-130	1,5
Roast chicken	180	2	70-90	1-1,2
Roast duck	170-180	2	100-160	1,5-2
Roast goose	160-180	2	120-160	3-3,5
Roast turkey	160-170	2	160-240	app. 5
Roast rabbit	160-170	2	80-100	app. 2
Roast hare	170-180	2	30-50	app. 2
Fish	160-180	2-3	acc. to wgt	
Cakes				
Fruit cake	180-200	2-3	40-50	
Plain ring cake	160-180	2-3	35-45	
Plain square cake	200-220	2-3	40-45	
Sponge cake	200-230	2-3	25-35	
Yeast cake	230-250	2-3	30-40	
Brioches	170-180	2-3	40-60	
Strüdel	160	1-2-3	25-35	
Sweet biscuits	180-200	1-2-3	20-30	
Apple fritters	180-200	1-2-3	18-25	
Biscuit pudding	170-180	2-3	30-40	
Savoy biscuits	150-180	1-2-3	50-60	
Toasts	230-250	1-2-3	7	
Bread	200-220	2-3	40	

Tabelle für Heißluftbetrieb

Gericht	Temp. °C	Höhe	Minuten	Gew. kg.
Erste Gänge				
Lasagne	200-220	2	20-25	0,5
Uberbackene Nudeln	200-220	2	25-30	0,5
Reis alla Creola	200-230	2	20-25	0,5
Pizza	210-230	2-3	30-45	0,5
Fleisch				
Kalbsbraten	160-180	2	65-90	1-1,2
Schweinebraten	160-170	2	70-100	1-1,2
Ochsenbraten	170-190	2	40-60	1-1,2
Rinderbraten	170-180	2	65-90	1-1,2
Roastbeef	180-190	2	40-45	1-1,5
Lammbraten	140-160	2	100-130	1,5
Brathähnchen	180	2	70-90	1-1,2
Entenbraten	170-180	2	100-160	1,5-2
Gänsebraten	160-180	2	120-160	3-3,5
Truthahnbraten	160-170	2	160-240	5 ca.
Kaninchenbraten	160-170	2	80-100	2 ca.
Hasenbarten	170-180	2	30-50	2 ca.
Fisch	160-180	2-3	nach Gew.	
Süßspeisen				
Obsttorte	180-200	2-3	40-50	
Kranzgebäck	160-180	2-3	35-45	
Napfkuchen	200-220	2-3	40-45	
Sandkuchen	200-230	2-3	25-35	
Weintrauben-Blech.	230-250	2-3	30-40	
Hefeteilchen	170-180	2-3	40-60	
Strüdel	160	1-2-3	25-35	
Blätterteigteilchen	180-200	1-2-3	20-30	
Apfelpfannkuchen	180-200	1-2-3	18-25	
Löffelbiskuitpudding	170-180	2-3	30-40	
Plätzchen Savoia	150-180	1-2-3	50-60	
Toast	230-250	1-2-3	7	
Brot	200-220	2-3	40	

Grilloir electrique a rayons infrarouges

Cuisson au grilloir:

Tirer la **voûte mobile** «**A**» vers vous et monter la **traverse** «**B**» (fournie en équipement) en introduisant les **deux languettes** dans les fentes de la voûte mobile. Pousser la voûte mobile «**A**» vers l'intérieur du four et appuyer la traverse «**B**» à la façade.
On protège ainsi le bandeau frontal de la chaleur produite pendant la cuisson.

Préchauffer le four pendant environ **5 minutes** en portant le repère du **bouton commutateur du four** sur la position 〰 et le **thermostat du four** sur le dernier cran, en position 〰 .

Appuyer les aliments sur la grille et la glisser au niveau qui convient le mieux (généralement en haut).
Glisser le bac sur le niveau inférieur.

Fermer la porte en la faisant appuyer sur la voûte mobile «**A**» pendant toute la durée de la cuisson.

Pour éteindre la résistance du grilloir, placer les deux boutons sur «**0**» en tournant:
vers **la gauche** le thermostat du four et dans **l'un des deux sens** le commutateur du four.

Infra-red ray electric grill

Proceed as follows for grill cooking:

Pull the **movable front** «**A**» outwards and mount **cross-member** «**B**» supplied with the oven) introducing the **two tangs** into the two slots in the movable front. Push movable front «**A**» inwards and rest cross-member «**B**» on the façade. This will protect the front from heat and steam produced during cooking.

Preheat the oven for about **5 minutes**, setting the **oven commutator knob** on position 〰 and the **oven thermostat** on the last notch in position 〰 .

Place the food on the grill and then in the oven on the most convenient level (generally at the top of the oven). Place the tray on the level underneath.

Close the door, allowing this to lean against the movable front «**A**» for the entire cooking period.

To switch the grill heating element off, set the two knobs to «**0**» by turning the oven thermostat to the **left** and the oven commutator in **one of the two directions**.

Elektrischer Infrarot-Grill

Zum Grillen wie folgt vorgehen:

Das **bewegliche obere herdblech** «**A**» nach vorne herausziehen und das mitgelieferte **Querblech** «**B**» in die **beiden keilfedern** der zwei Längslöcher des oberen Herdblechs «**A**» einschieben. Wenn dann das bewegliche Blech «**A**» zurückgeschoben wird, liegt das Querblech «**B**» der Gerätevorderwand auf und schützt dadurch die Bedienungsblende vor der Wärme und den Rauchschwaden, die beim Grillen entstehen.

Heizen Sie den Ofen rund **5 Minuten** lang vor und drehen den **Umschalter** auf die Stellung 〰 und den **Energieregler** auf die letzte einraststellung 〰 .
Legen Sie die Speisen auf den Bratrost und schieben letzteren auf die günstigste Schiene (im allgemeinen die oberste).
In die darunterbefindliche Schiene wird die Fettpfanne eingeschoben.

Schließen Sie die Backofentür, die nun für den gesamten Grillvorgang auf dem beweglichen oberen Ofenblech «**A**» aufliegt.

Um den Grillwiderstand abzustellen drehen Sie beide Schalter auf «**0**»: den energieregler nach **links**, den Funktionsumschalter **in einer beliebigen Richtung**.

La tabella che segue vi offre un aiuto indicativo di cotture ai ferri.

Qualità dei cibi	Altezza	Minuti 1° lato	2° lato
Carne			
Cotoletta di maiale	4	8-10	6-8
Filetto di maiale	3	10-12	6-10
Salsicce	4	8-10	6-8
Polpette	4	8-10	6-8
Bistecca filetto di manzo	4	6-7	5-6
Filetto di manzo, un pezzo	3	10-12	10-12
Fettine di fegato	4	3-4	2-3
Scaloppina di vitello	4	8-10	6-8
Cotoletta di montone	4	8-10	6-8
Cotoletta di agnello	4	8-10	6-8
Pollo tagliato a metà	2	10-15	10-12
Pesce			
Filetto	4	6-7	4-5
Trote	3	4-7	6
Pane			
Toast	4	2-3	2-3
Pane imbottito	3		6-8

Le tableau suivant vous donne une aide indicative des cuissons au grilloir.

Qualité des aliments	Hauteur	Minutes 1er côté	2e côté
Viande			
Côte de porc	4	8-10	6-8
Filet de porc	3	10-12	6-10
Saucisses	4	8-10	6-8
Boulettes	4	8-10	6-8
Bifteck filet de boeuf	4	6-7	5-6
Filet de boeuf, un morceau	3	10-12	10-12
Tranches de foie	4	3-4	2-3
Escalope de veau	4	8-10	6-8
Côtelette de mouton	4	8-10	6-8
Côtelette d'agneau	4	8-10	6-8
Demi-poulet	2	10-15	10-12
Poisson			
Filet	4	6-7	4-5
Truites	3	4-7	6
Pain			
Toast	4	2-3	2-3
Sandwich	3		6-8

The following table will offer a guide to grill cooking.

Type of food	Height	Minutes 1st side	2nd side
Meat			
Pork chop	4	8-10	6-8
Pork fillet	3	10-12	6-10
Sausages	4	8-10	6-8
Rissoles	4	8-10	6-8
Beef fillet steak	4	6-7	5-6
Piece of beef fillet	3	10-12	10-12
Liver slices	4	3-4	2-3
Veal escalope	4	8-10	6-8
Mutton chop	4	8-10	6-8
Lamb chop	4	8-10	6-8
Chicken half	2	10-15	10-12
Fish			
Fillet	4	6-7	4-5
Trout	3	4-7	6
Bread			
Toast	4	2-3	2-3
Filled rolls	3		6-8

Die folgende Tabelle gibt Ihnen ein paar nützliche Richtwerte zum Grillen.

Gerichte	Höhe	Minuten 1. Seite	2. seite
Fleisch			
Schweinekotelett	4	8-10	6-8
Schweinefilet	3	10-12	6-10
Bratwürste	4	8-10	6-8
Frikadellen	4	8-10	6-8
Rinderfilet, Scheiben	4	6-7	5-6
Rinderfilet, ganz	3	10-12	10-12
Leber auf Scheiben	4	3-4	2-3
Kalbsschnitzel	4	8-10	6-8
Hammelkotelett	4	8-10	6-8
Lammkotelett	4	8-10	6-8
Halbes Hähnchen	2	10-15	10-12
Fisch			
Fischfilet	4	6-7	4-5
Forellen	3	4-7	6
Brot			
Toast	4	2-3	2-3
Belegtes Brot	3		6-8

Grilloir a rayons infrarouges avec circulation d'air

Il s'agit d'un nouveu type de cuisson pour les grillades: la chaleur du grilloir est distribuée par la turbine autour des aliments de façon à obtenir une belle couleur de roussissement.

le tournebroche ne sert plus, il est même possible de griller plusieurs morceaux simultanément.
Grâce au **bouton de thermostat du four** il est possible de doser l'intensité de la cuisson des grillades suivant le type et la quantité d'aliments à cuire.

Le four ne doit pas être préchauffé

Poser les aliments sur la grille et la glisser au **troisième ou quatrième** niveau en partant du bas selon les dimensions de la viande.
Enfiler le bac sur le gradin du dessous et **fermer la porte.**
Tourner le **bouton commutateur du four** sur la position et en agissant sur le **bouton du thermostat** prédisposer la valeur de la température la plus adéquate.

Pour mieux vous servir de guide nous indiquons ci-après un **exemple** de rôti.

Commutateur du four sur la position
Thermostat du four sur la position **170°-190°**

Temps de cuisson au grilloir: de 70 à 130 minutes selon la quantité et le poids (70 minutes pour un rôti de porc de 1 kg).

Infra-red ray grill with air circulation

This is a new type of grill cooking: the grill heating is distributed by the fan around the food in order to obtain an attractive brown colour.

The turnspit is no longer needed; it is even possible to grill several pieces of food together.
Using the **oven thermostat knob**, it is also possible to meter the cooking intensity according to the type and quantity of food.

The oven does not need not be preheated.

Place the food on the grill and place this in the oven on the **third or fourth level** from the bottom, according to the dimensions of the meat.
Put the tray into the level underneath and **close the door.**
Turn the **oven commutator knob** to position and, using the **thermostat knob**, preset the most suitable temperature.

By way of explanation, a roasting **example** will be indicated below.

Oven commutator on position .
Oven thermostat on position **170°-190°**.

Grill cooking time: 70-130 minutes according to the quantity and weight (70 minutes for a piece of pork of 1 kg.).

Infrarot-Grill mit Heißluft kombiniert

Hierbei handelt es sich um eine neue Grillvariante. Die beim Grillen entstehende Wärme wird durch das Gebläse gleichmäßig über das Grillgut verteilt, das dadurch von allen Seiten schön braun wird.

Sie brauchen keinen Bratspieß mehr und können sogar mehrere Teile gleichzeitig grillen.
Mit dem **Energieregler** lassen sich zudem die Stärke der Grillhitze je nach Art und Menge des Grillguts einstellen.

Der Ofen braucht nicht vorgeheizt zu werden.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost und schieben ihn auf die **dritte oder vierte Schiene** von unten je nach der Größe der Felischstücke.
In die Schiene darunter wird die Fettpfanne eingeschoben, **dann schließt** man die Gerätetür.
Drehen Sie nun den **Funktionsumschalter** auf die Stellung und regeln mit dem **Energieregler** die gewünschte Temperatur.

Damit alles ganz klar wird, geben wir Ihnen hier ein **Beispiel** zum Grillen eines Bratens.
Funktionsumschalter auf Stellung .
Energieregler auf Stellung 170° - 190° C.

grillzeit: 70-130 Minuten je nach Menge und Gewicht (70 Minuten für einen Schweinebraten von 1 kg.).

Steriliser

Pour la stérilisation il convient d'utiliser uniquement des bocaux en verre avec anneau en caoutchouc et couvercle en verre.
Monter les anneaux en caoutchouc et les couvercles sur les bocaux pleins et fermer chaque bocal avec son agrafe.

Introduire le lèchefrite au premier niveau et placer les bocaux dessus de manière à ce qu'ils ne se touchent pas.

Verser environ 1/2 litre d'eau chaude dans le lèchefrite afin d'avoir un bon degré d'humidité dans le four.

Tourner le **bouton Commutateur du four** sur la position et celui du **thermostat du four** sur la position **200**°.

Pour les conserves de fruit il faut éteindre le four dès que des bulles apparaissent sur le verre du bocal.

Pour les légumes laisser les bulles se former pendant environ 3 minutes, ensuite ramener la température à **100**° et après 60 minutes éteindre le four.

Après avoir arrêté le four laisser les bocaux dans le four fermé pendant environ 30 minutes.

Sterilization

Only use glass jars with rubber rings and glass lids for sterilizing.
Apply the wetted lids and rubber rings to the full jars and close each jar with its clamp.

Place the pan on to the first level and arrange the jars so they do not touch each other.

Pour about half a liter of hot water into the pan inorder to achieve the required oven humidity.
Turn the **oven commutator knob** to position and the **oven thermostat** knob to position **200**°.

When fruit is processed, switch the oven off as soon as bubbles appear on the sides of the jars.

When vegetables are processed, allow the bubbles to form for about 30 minutes, then set the temperature to **100**° and switch the oven off after about 60 minutes.

Leave the jars in the closed oven for another 30 minutes after to oven has been switched off.

Sterilisieren

Zum Einkochen ausschließlich Weckgläser mit Gummiring und Glasdeckel verwenden.
Gummiringe und naße Deckel auf die gefüllten Weckgläser legen und mit Deckelklammern verschließen.
Fettpfanne in die unterste Führungsschiene schieben und die Gläser daraufstellen, und zwar so, daß sie sich nicht gegenseitig berühren.
Ungefähr 1/2 Liter warmes Wasser in die fettpfanne gießen, damit im Herd eine ausreichende feuchtigkeit vorhanden ist.

Funktionsumschalter auf das Symbol und den **Energieregler** auf **200**° C stellen.
Wenn Sie Obst einkochen, schalten Sie den Ofen aus, sobald das Einkochgut zu sieden beginnt.
Für Gemüse können sich rund 30 Minuten lang Siedebläschen am Glas zeigen, dann schaltet man die Temperatur auf **100**° C herunter und schaltet den Ofen nach rund 60 Minuten aus.

Nachdem der Ofen abgestellt worden ist, sollten die Weckgläser noch rund 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehenbleiben.

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage du four doit être fait immédiatement après l'utilisation lorsqu'il est éteint, mais encore tiède, **pas chaud**, de façon à ce que les coulures et les projections de graisse n'aient pas encore formé une croute dure et que la pellicule de graisse produite par les vapeurs de la cuisson sur les parois soient encore facile à enlever.

Pour un nettoyage plus approfondi du four il est possible d'enlever, dans l'ordre suivant: les glissières latérales «**A**», le plan d'appui «**B**», le déflecteur «**C**» et le ventilateur «**D**».

Glissières latérales

Dévisser les vis «**E**», tirer les glissières vers le centre du four et les dégager des trous arrière.

Plan d'appui

Soulever le plan «**B**» par la partie avant et le dégager.

Déflecteur

Avec une pièce de monnaie dévisser les vis «**F**», saisir latéralement le déflecteur et l'enlever.

Turbine

Avec une main bloquer la turbine «**D**» et dévisser la vis en tournant vers la droite.

Ensuite nettoyer le four avec un chiffon imbibé de solution diluée avec de l'ammoniaque; rincer et essuyer.

Oven cleaning and maintenance

The oven must be cleaned immediately after use when off, but still warm, **not hot**, so that drips and fat splashes will still be soft and the grease film produced by cooking vapours will still be easy to remove.

For accurate oven cleaning, it is possible to remove the side runners «**A**», the shelf «**B**», the baffle «**C**» and the fan «**D**» in that order.

Side runners

Unscrew ring nuts «**E**», pull the runners towards the oven center and remove them from the rear holes.

Shelf

Lift shelf «**B**» from the front part and remove it.

Baffle

Using a coil, unscrew ring nuts «**F**» and remove the baffle by gripping it from the sides.

Fan

Block fan «**D**» with one hand unscrew the screw by turning it right wards.

Now clean the oven with a soft cloth soaked in a weak ammonia solution, rinse and dry.

Reinigung und Instandhaltung des Geräts

Der Ofen ist sofort nach der benutzung zu reinigen, wenn er zwar **nicht mehr heiß**, aber noch warm ist, denn dann sind die Fettspritzer noch nicht geworden und der Überzug der backofenwände, den die Kochschwaden gebildet haben, ist noch leicht zu entfernen.

Um den Ofen gründlich zu reinigen, nehmen Sie in der reihenfolge zuerst die seitlichen Führungschienen «**A**», dann das Bodenblech «**B**», das Leitblech «**C**» und das Gebläse «**D**» heraus.

Seitliche Schienen

Die Nutmuttern «**E**» ausdrehen, die Schienen zum Ofenmittelpunkt hin bewegen und dann nach vorne herausziehen.

Bodenblech

Platte «**B**» vorne hochheben und dann herausziehen.

Leitblech

Mit einer Münze die Nutmuttern «**F**» losschrauben, das Blech seitlich erfassen und herausziehen.

Gebläse

Gebläse «**D**» mit einer Hand festhalten und durch Drehen der Schraube nach rechts herausdrehen.

Nun den Backofen mit einem weichen Tuch säubern. das in einer verdünnten

Si des tâches ou des coulures résistent encore, placer un chiffon humide imbibé d'ammoniaque dans le fond du four; fermer la porte et après quelques heures laver le four avec de l'eau chaude et du détersif liquide.
Essuyer soigneusement.

Après nettoyage remonter la turbine, le déflecteur, le plan d'appui et les glissières latérales. Pousser à fond le plan d'appui «**B**» de façon à l'encastrer **sous le déflecteur** «**C**».

Pour les parties externes utiliser un chiffon doux avec de l'eau savonneuse. **Ne jamais utiliser** de produits en poudre contenant des abrasifs.

Remplacement de la lampe

En cas de remplacement de la lampe d'éclairage du four, il faut enlever le capot de protection «**A**» en dévissant dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre.

Après avoir remplacé la lampe remonter le couvercle de protection «**A**» avec l'anneau en métal «**B**».

Avant toute opération d'entretien du four assurez-vous que la prise soit débranchée ou bien couper le courant par l'interrupteur de l'installation électrique.

If there are still marks or drips, place a moist cloth soaked in ammonia at the bottom of the oven, close the door and wait for several hours after which, wash the oven with hot water and liquid detergent. Dry with care.

After cleaning, remount the fan, the baffle, the shelf and the side runners. Push shelf «**B**» well back in order to insert it **under baffle** «**C**».

Use a soft cloth and soapy water for the outside parts.
Never ever use powder products containing abrasives.

Changing the light bulbs

When changing the oven light bulbs, it is necessary to remove the protection cover «**A**» by unscrewing it anti-clockwise.

Immediately after the bulb has been changed, remount the protection cover «**A**» with metal ring «**B**».

Before carring out any maintenance operations, always remember to remove the plug from the socket or to switch the current off from the power supply line by means of the main switch.

Ammoniaklösung getaucht worden ist, abspülen und trocken reiben.
Sollten immer noch Fettreste vorhanden sein, ein mit Ammoniak getränktes feuchtes Tuch auf den Ofenboden legen, die Gerätetür schließen und den Ofen nach ein paar Stunden mit warmen Wasser und einem flüssigen Reinigungsmittel säubern.
Dann sorgfältig trocken reiben.

Nach beendigter Herdreinigung das Gebläse, das Leitblech, die Bodenplatte und die seitlichen Führungsscheinen wieder einbauen. Das Bodenblech «**B**» bis an die hintere Ofenkante schieben, damit es **unter das Leitblech** «**C**» rutscht.
Die Außenseiten des Geräts werden mit einem in Seifenwasser getauchten Lappen gereinigt.
Verwenden Sie nie Scheuermittel.

Ersetzen der Herdlampe

Muß die Herdlampe ausgetauscht werden, ist dazu der Schutzdeckel «**A**» im gegenuhrzeigersinn herauszudrehen.

Nachdem die Lampe ausgetauscht worden ist, schraubt man die Abdeckung «**A**» mit dem Metallring «**B**» wieder auf.

Bevor Wartungsarbeiten am Gerät ausgeführt werden, ist immer der Gerätestecker aus der Steckedose zu ziehen oder der Strom des Versorgungsnetzes durch Ausschalten des hauptschalters der elektrischen Anlage zu unterbrechen.

Démontage de la porte

Il est possible de démonter la porte pour faciliter le nettoyage du four. Les charnières «**A**» sont munies de deux crampillons mobiles «**B**» qui, accrochés aux secteurs des charnières «**C**» lorsque la porte est ouverte, les bloquent.

Après quoi il faut relever la porte vers l'extérieur en accomplissant les deux mouvements illustrés sur la figure. Pour cela il faut faire prise sur les côtés de la porte près des charnières.

Pour remonter la porte, enfiler les charnières dans leurs rainures.
Avant de fermer la porte ne pas oublier d'enlever les deux crampillons mobiles «**B**» qui ont servis à accrocher les 2 charnières.

How to strip

To make oven cleaning easier, it is possible to remove the door. Hinges «**A**» are provided with two movable U-bolts «**B**» which hooked to the hinge sector «**C**» when the door is open, block the hinges.

Once this has been done, lift the door towards the outside by effecting the two movements illustrated in the Figure. To do this Grip the sides of the door near the hinges.

When remounting the door, insert the hinges into their relative grooves. **Do not forget to remove the two movable U-bolts «B» before closing the door.**

Aushängen der Gerätetür

Um die Ofenreinigung zu erleichtern, kann die Gerätetür ausgehängt werden. Die Türscharniere «**A**» sind mit zwei beweglichen Bolzen «**B**» versehen, die an den Vorsprüngen der Scharniere «**C**» einhaken, wenn die Tür ganz offensteht und sie blockieren.

Danach hebt man die Gerätetür nach außen, führt die beiden Bewegungen aus, die in der nebenstehenden Abbildung gezeigt sind. Fassen Sie die Tür dabei an den Seiten in der Nähe des Scharniers an.

Um die Tür wieder einzusetzen, werden die Scharniere in die Nuten eingeschoben.
Bevor Sie die Tür wieder schließen, vergessen Sie nicht, die beiden abnehmbaren Bolzen «B» zu entfernen, die dazu dienten, die beiden Scharniere zu verbinden.

Schema electrique

MO Plaque à bornes
MV Turbine
LF Lampe du four
LG Lampe jaune
RG Résistance grilloir
RS Résistance supérieure
RI Résistance inférieure
RV Resistance turbine
CF Commutateur de four
TF Thermostat de four
PR Programmateur
GV Jaune-vert
B Blanc
C Bleu
G Gris
N Noir
R Rouge
M Marron

Electric layout

MO Terminal block
MV Electric fan
LF Oven light
LG Yellow warning lamp
RG Grill heating element
RS Upper heating element
RI Lower heating element
RV Fan heating element
CF Oven commutator
TF Oven thermostat
PR Timer
GV Yellow-green
B White
C Sky blue
G Grey
N Black
R Red
M Brown

Schaltplan

MO Klemmenbrett
MV Motorgebläse
LF Ofenbeleuchtung
LG Gelbe Kontrolleuchte
RG Grillwiderstand
RS Widerstand Oberhitze
RI Widerstand Unterhitze
RV Widerstand Gebläse
CF Ofen-Funktionsumschalter
TF Ofenthermostat
PR Programmierer
GV Gelb-Grün
B Weiß
C Hellblau
G Grau
N Schwarz
R Rot
M Braun

According to circular "82/499 CEE" relating to electrical-radio interference limitation.

Conforme à l'arrêté du 14 Janvier 1980 (J.O. du 17 Janvier 1980) relatif à la limitation des perturbations radio-électriques "Directive 82/499 CEE".

Nach dem "82/499 EWG" Anordnung bezüglich der Rundfunkentstörung.

Conforme alla circolare "82/499 CEE" relativa alla limitazione dei disturbi radio-elettrici.

91 477 0910